Fiche technique

Gelée 15L KNORR

Appellation du produit: Gelée deshydratée

Mode d'emploi (pour un litre):

Ingrédients	Base de sauce
Préparation deshydratée	50 g
eau	1 L

Délayer la gelée dans l'eau froide en remuant jusqu' à complète dilution. Porter à ébullition et retirer du feu, dès le premier bouillon. Laisser refroidir et préparer les plats avec la gelée encore liquide.

Liste d'Ingrédients (par ordre décroissant):

Gélatine de porc, sel, dextrose, maltodextrine (dont blé), arômes (dont noix), acidifiant: acide citrique, colorant: caramel E150c, matière grasse végétale hydrogénée, aromate.

Liste des Ingrédients allergènes selon la Directive Européenne(2003/89/CE):

Liste	Présence dans la formule	Contamination croisée	Nature
Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut et leurs souches hybridrées) et produits à base de ces céréales		X	
Crustacés et produits à base de crustacés		X	
Oeufs et produits à base d'oeufs		X	
Poissons et produits à base de poissons		X	
Arachide et produits à base d'arachide			
Soja et produits à base de soja		X	
Lait et produits à base de lait		X	

Fruits à coques (amandes, noisettes, noix de Cajou, noix de Pécan, noix du Brésil, pistaches, noix de Macadamia, noix de Quennesland) et dérivés	X		arôme (noix)
Céleri et produits à base de céleri		X	
Moutarde et produits à base de moutarde		X	
Graines de sésame et produits à bases de graines de sésame		X	
Anhydride sulfureux et Sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10mg/l de SO2		X	

Une étude est actuellement en cours afin de maîtriser les contaminations croisées par le poisson et crustacés

Valeurs nutritionnelles:

	Valeur nutritionnelle moyenne pour 100g de produit deshydraté	Valeur nutritionnelle moyenne pour 100g de produit préparé selon mode d'emploi
Valeurs énergétiques	275 kcal/ 1157 kj	14 kcal/ 58 kj
Protéines	48 g	2,4 g
Glucides	17 g	0,9 g
Lipides	0,1 g	0 g
- acides gras saturés	0,03 g	0 g
Fibres alimentaires	0 g	0 g
Sodium	**9,5 g**	**0,5 g**

Convient aux végétariens (pas de viande ou poisson):	non
Convient aux végétaliens (pas de produits animaux, de poisson, viande ou poisson):	non

Caractéristiques Organoleptiques:

Couleur:	brun clair
Odeur:	viande et madère
Texture:	gelée consistante
Goût:	note viande corsée et madère

Caractéristiques Micro-biologiques:

	Valeurs maximales	Unité
Flore Totale à 30°C	300 000	germes/ g
Levures	500	germes/ g
Moisissures	300	germes/ g
Salmonelles	absence	germes/ 25g
Coliformes Totaux 30°C	1 000	germes/ g
Coliformes fécaux	10	germes/ g
Anaérobies sulfito-réducteurs 46°C	30	germes/ g
Stapylocoques pathogènes	100	germes/ g

Caractéristiques Physico-Chimiques:

Teneur en sel:

minimum: 20,60%

maximum: 25,00%

Conservation:

DLUO Garantie Client distributeur: 4 mois

Mode de conservation:

avant ouverture: A conserver dans un endroit frais et sec, à température inférieure à 25°C.

après ouverture: A conserver dans un endroit frais et sec, à température inférieure à 25°C.

après ouverture, une fois le produit reconstitué: A conserver au réfrigérateur à température inférieure à 4°C, et au maximum 3 jours.

Gencod UC:

3011360087058

Dimension UC:

Poids net UC: 0,750 kg

Fournisseur:

Unilever France Foodsolutions
23, rue François Jacob
92 842 Rueil-Malmaison

Qualité:

Norme ISO 9001 version 2000
HACCP en place

N° Agrément CEE:

produit ne nécessitant pas de numéro d' agrément

Fiche technique
Gelée 15L KNORR

Gencod UC: **3011360087058**

Plan de Palettisation:

ELEMENT	CODIFICATION NORME EAN COM		DESCRIPTION DETAILLEE de la PALETTISATION	VOL NET /L (liquides)	POIDS NET /KG	POIDS BRUT / KG	DIMENSIONS EN MM			
	CNUF	CODE PRODUIT					LONGUEUR	LARGEUR PROFONDEUR	HAUTEUR	VOL. DM3
1 UNITE CONSOMMATEUR ou UC	**301136**	**0087058**	GELEE DESHY		**0,750**	**0,810**	**130,0**	**115,0**	**150,0**	
1 UNITE DE REGROUPEMENT ou U Reg	**301136**	**4087061**	6 UC	**0,000**	**4,500**	**5,040**	**356,0**	**268,0**	**156,0**	**14,88**
1 COUCHE	**301136**	**4087368**	9 U Reg 54 UC	**0,000**	**40,500**	**45,320**	**1200,0**	**800,0**	**156,0**	**149,76**
1 PALETTE	**301136**	**4087566**	7 Couche 63 U Reg 378 UC	**0,000**	**283,500**	**317,200**	**1200,0**	**800,0**	**1242,0**	**1192,32**

Type de Palette: chep

Dimension Palette: 120x80

Condition de Gerbabilité Dépôt: 0/1